お問い合わせ先

別添　大阪ガスのお問い合わせ先一覧表をご参照願います。

おねがい　ガスくさいときは、ガス栓を閉め窓を全開にして、(火気に注意して）大阪ガスに連絡してください。

大阪ガス株式会社

ガスビルトインコンロ
取扱説明書

商品コード
110-5180型 110-5181型

ごあいさつ

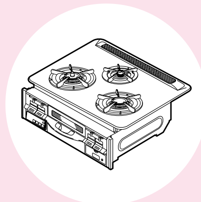
このたびは、大阪ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

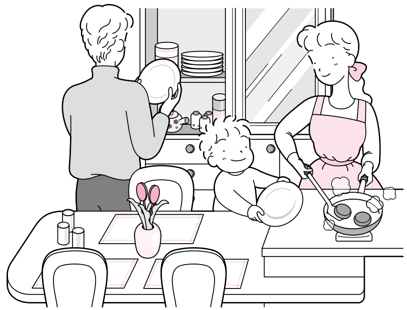
○別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。



型 式 名
C3G86RDROG C3G86RDLOG



大阪ガス

36273100

TK31

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

☆ここに示した注意事項と絵表示は機器を正しく安全に使用していただき、お客様や他の人々への危険や、財産への損害を未然に防止するためのものです。必ずお守りください。

■誤った取り扱いや設置により生じる危害・損害の程度をつぎの四つに区分しています。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性または、火災が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。
お願い	危険・警告・注意以外で特に守っていただきたい内容を示しています。

※ここでの「人」とは、使用者のみでなく、その家族・来客者および購入者から機器を譲渡された人なども含みます。
※危険・警告・注意・お願い表示に於いて、守らなかった場合に起こりうる現象を 赤の文字で表記しています。
（例：火災のおそれがあります。）

■注意事項の絵表示と意味はつぎのとおりです。

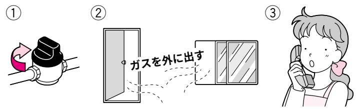
絵 表 示	意 味
	特定しない一般的な危険・警告・注意
	高 温 注 意
	特定しない一般的な禁止
	火 気 禁 止
	分 解 禁 止
	接 触 禁 止
	必 ず 行 う

1 使用前に 特に注意していただきたいこと

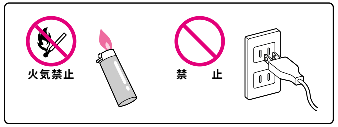
⚠危険

ガス漏れ時の処置

①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



- 上記①～③の処置が終わるまで絶対に火をつけたり、電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話は使用しない。
  火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

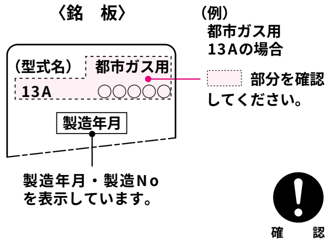


⚠警告

使用ガスについて

- 必ず銘板（電池ケースフタの裏）に表示しているガスの種類（ガスグループ）を使用する。
  表示以外のガスで使用すると爆発点火や異常燃焼などの原因になります。
- 転居された場合にも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致しているか確認してください。

わからない場合は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



異常時・緊急時の処置

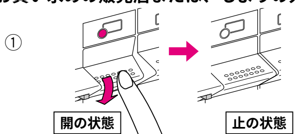
- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

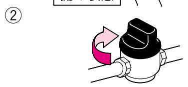
①バーナーの火を消す。
（点火／消火ボタンを 止の状態 にする。）

⇩

②機器のガス栓を閉じる。

火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。







- 再使用するときは、10ページからの『使いかた』の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

1 使用前に
特に注意していただきたいこと

⚠警告

周囲の防火措置（機器の設置）について

- 機器の設置・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼し、安全な位置に正しく設置する。
- 設置された機器が壁などの可燃物との離隔距離を確保しているか確認する。
  ⇨別添の『工事説明書 』を参照してください。
  防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。
  壁などが異常に過熱され、発火・火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。
- 機器を設置した後の機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する。
  設置基準上問題になる場合があり、火災になるおそれがあります。

火災の予防

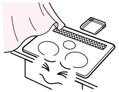
- 火をつけたまま離れたり外出・就寝しない。
  特に揚げもの調理やグリル使用中は注意してください。
  油や魚が燃え上がることがあります。
  火災のおそれがあります。

禁止



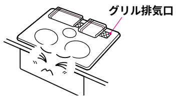
- 機器の上や周囲に燃えやすいもの（カーテン・新聞紙・ティッシュ・ふきんなど）やプラスチック類を置いたり、近づけたりしない。
  火災のおそれがあります。

禁止



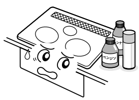
- グリル排気口の上にふきんなどをのせたりふさいだりしない。
  火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

禁止



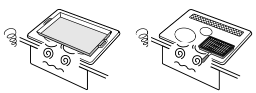
- 機器の周囲でスプレー、ベンジン、ガソリンなど引火のおそれがあるものを使用しない。また、周囲にスプレー缶やカセットこんろ用ボンベなどを置かない。
  引火して火災になるおそれや熱でスプレー缶内の圧力が上がり爆発するおそれがあります。

禁止



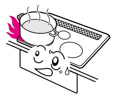
- こんろで焼網類または、こんろをおおうような大きな鉄板類や鍋を使用しない。
  不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災、機器焼損のおそれがあります。また、ごとくが異常過熱されて変形（凹凸状）し、お手入れ時にけがをするおそれがあります。

禁止



- 鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない。
  火災のおそれや機器焼損の原因になります。

禁止



⚠警告

分解禁止

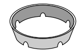
- 修理技術者以外の人は絶対に機器を分解したり、修理・改造を行わない。
  異常作動し、けがや思わぬ事故の原因になります。

分解禁止

補助具について

- いわゆる省エネごとくは使用しない。
  燃焼を悪化させ、一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

禁止



ガス事故防止

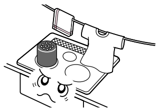
- 使用時の点着火および使用後の消火を必ず確かめ、外出や就寝の際は、機器のガス栓を閉じる。
  特にグリル使用時は注意する。また、使用中も正常に燃焼していることを確かめる。
  火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

⚠注意

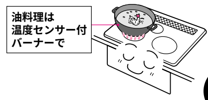
使用上の注意

- ごとくをはずして鍋などを直接こんろに置いて使用しない。
  不完全燃焼や機器焼損の原因になります。
- トッププレートに直接高温の鍋などを載せない。
  トッププレートの変色や損傷の原因になります。
- 衣類の乾燥や炭火をおこすなど調理以外の用途には使用しない。
  火災のおそれや機器焼損の原因になります。

禁止



- 油料理は必ず温度センサー付バーナーを使用する。
  （温度センサーが付いていないバーナーは、天ぷら油過熱防止機能がはたらきません。）
  火災のおそれがあります。



- 鍋の種類によっては傾いたり、すべりやすいものがあります。
  鍋の底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは不安定な状態で使用しない。
  中華鍋などの底の丸い鍋などは必ず取っ手を持ちながら使用する。
  また、片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのつめ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用する。特に温度センサー側は径の小さい鍋など鍋の種類により不安定になりやすい場合があるので注意する。
  鍋が傾いてやけどするおそれがあります。
- こんろのしる受けに水を入れて使用したり、機器内に水をこぼしたりしない。
  機器の故障の原因になります。

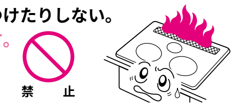
1 使用前に

特に注意していただきたいこと

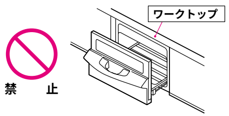
⚠注 意

使用上の注意

- グリル内に食品くず、油くず、布などがあると発火するため、使用前に必ず点検する。
  火災のおそれがあります。
- グリルを使用するときはグリル受け皿には水を入れない。また、続けて使用するときは、その都度グリル受け皿にたまった魚などの脂や汁を取りのぞく。
  火災のおそれや異常過熱により機器焼損の原因になります。
- グリル受け皿にアルミはくや市販のグリル石などを入れて使用しない。
  火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- グリル焼網の上や下にアルミはくを敷いて使用しない。
  アルミはくの上に脂がたまり、発火するおそれがあります。
- グリル使用中および使用直後はグリルとびらガラスに水をかけない。
  グリルとびらガラスが割れてけがをするおそれがあります。
- グリルとびらに重いものを乗せたり、強い力を加えたり、物をぶつけたりしない。
  グリルとびらがはずれ、けがのおそれや機器損傷の原因になります。
- 魚などの焼きすぎに注意する。
  （魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあります。）
  火災のおそれがあります。



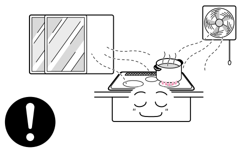
- グリル使用中はグリルとびらを開けたままにしない。
  （グリルとびらを完全に奥まで押し込む。）
  異常過熱によるやけどのおそれや機器の変形・変色の原因およびワークトップをこがすおそれがあります。またグリル異常過熱防止センサーが正常にはたらかず、発火するおそれがあります。



ガス事故防止

- 使用中は窓を開けたり、換気扇を回すなど必ず換気を行う。
  他の燃焼機器と同時に使用した場合など不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

※ただし、自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。
  排気ガスが逆流し、一酸化炭素中毒のおそれがあります。



補助具について

- この機器専用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しない。
- アルミはく製しる受け皿は絶対に使用しない。
  不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

子供に注意

- 幼児や小さな子供にさわらせないよう注意する。
  思わぬ事故の原因になります。

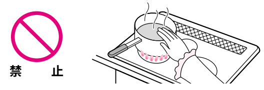
日常の点検・お手入れについて

- お手入れ時は手袋などで指先を保護し、機器が十分冷えてから行う。また、24～29ページの『点検・お手入れ』で指定している部品以外はさわらない。
  やけどやけがのおそれがあります。
- バーナーキャップを水洗いした後は水気をよく切ってからセットする。
  異常燃焼や機器の故障の原因になります。

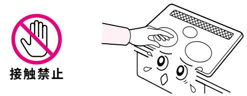
⚠注 意

やけどに注意

- 点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない。
  衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。



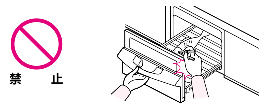
- 使用中、使用直後は、機器の各部（特にトッププレート）が熱くなっていますので操作部以外はさわらない。また、鍋やフライパンの取っ手などが熱くなっている場合があるため注意する。特に幼児や小さな子供のいる家庭では注意する。
  やけどのおそれがあります。



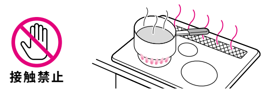
- グリル使用中はグリル排気口から高温の排気熱が出るため、手や顔を近づけない。
  やけどのおそれがあります。



- 魚を取り出すときなどグリルとびらガラス部にさわらない。
  また、グリル受け皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外はさわらない。
  やけどのおそれがあります。



- グリル使用中は鍋やフライパンの取っ手をグリル排気口に向けて使用しない。
  また、こんろを強火で使用する場合は鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。
  やけどのおそれや取っ手部の破損の原因になります。



- グリル使用中および使用直後はグリル受け皿が高温になっているため、グリル受け皿の出し入れや持ち運びする際は、受け皿にたまった魚の脂や汁などがこぼれないよう注意する。
  やけどのおそれがあります。
- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。
  強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。
  《特にだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。》

お願い

長期間使用しない場合

- 機器のガス栓を閉じてください。（長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。）
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
  乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

乾電池について

- 乾電池の⊕⊖方向を間違えないでください。
  点火できなくなります。
- 乾電池は古いものと新しいものを混ぜて使用しないでください。
  乾電池の破裂や液漏れの原因になります。

1 使用前に 特に注意していただきたいこと

お願い

お手入れについて

- バーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。
  煮こぼれがかかったまま放置すると炎口が詰まり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。
- 25～29ページの『お手入れ』に従って行ってください。

キャビネットの開閉について

- こんろを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。
  火が途中で消える場合があります。

機器の設置について

- 冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しないでください。
  火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

この機器は一般家庭用です。

- 業務用のような使いかたをすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

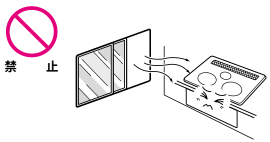
その他

- レンジフードの清掃の際などこんろの上には絶対に乗らないでください。

魚などを裏返すときなどグリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は一旦火を消してください。グリル異常過熱防止センサーが正常にはたらかない場合があります。

温度センサー付バーナー使用時について

- 温度センサーを用いた温調機能（天ぷら油温度キープ機能、沸騰自動消火機能、炊飯機能など）は、温度センサーにより鍋底の温度を確かめながら火力を調節するため、風があたると温調機能が正しくはたらかないことがあります。温調機能を使用するときは窓から吹き込む風やエアコン、扇風機の風などがこんろの炎にあたらないように配慮して使用してください。

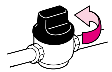


機器を廃棄する場合

- 乾電池を使用しているガス機器を大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。
  取り付けたままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

1 使用前に 使用前の準備

■機器のガス栓を全開にする



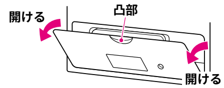


■乾電池の取り付けかた

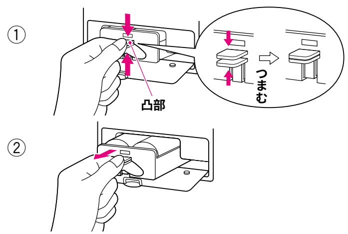
単1形（1.5V）乾電池を2個使用します。

- 乾電池の寿命はおよそ1年が目安です。（同こん乾電池と同等以外のものを使用されますと寿命が短くなる場合があります。）取り替え時は同等の新しい乾電池（単1形：1.5V）を2個同時に取り替えてください。
- 点火/消火ボタンを 開の状態 で放置しておくと電池消耗の原因となりますので、調理終了後は 止の状態 にしてください。

1. 電池ケースフタ上部の凸部を指でひっかけて矢印の方向に開ける。

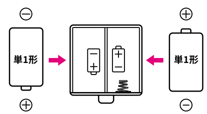


2. ［電池ケースの取りはずしかた］
①電池ケース前面にある上下のケース凸部をつまむ。
②電池ケースを手前側に引き出し、少し持ち上げながら取りはずす 。

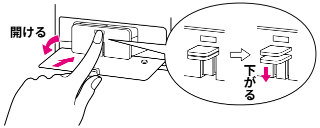


3. ［乾電池の取り付けかた］
乾電池の⊕⊖を確かめて図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込む。

お願い
- 乾電池の⊕⊖方向は間違えないでください。
  点火できなくなります。

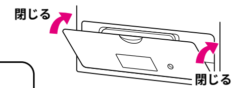


4. ［電池ケースの取り付けかた］
電池ケースを一旦挿入して最後にケース凸部の上側を押す。
※電池ケースを完全に押し込んだときにカチッと音がし、下のケース凸部が下がってロックされます。



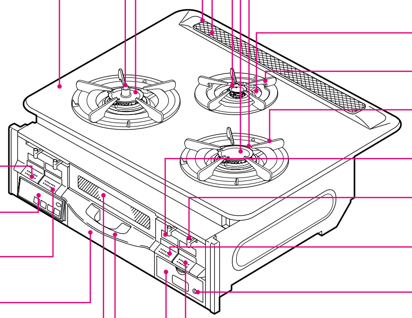
5. フタを元どおりに閉じる。

お願い
- フタは水平まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。
  フタが破損する場合があります。

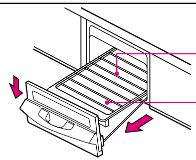


1 使用前に 各部のなまえ

各部のなまえ



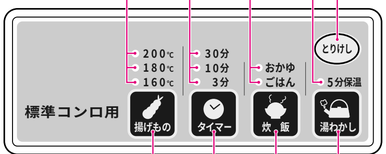
[グリルとびら部]
●グリル受け皿を全開近くまで引き出すと、グリルとびらが下がるようになっています。



イラストは110-5181型で、左前が標準バーナーで温度センサー付です。
110-5180型は標準バーナー、チャオバーナー、点火／消火ボタン、温調操作部、電池ケースフタなどの位置が異なります。

温調操作部について

●点着火後に設定できます。



特長

標準バーナー（温度センサー付）で 便利機能の追求

■揚げものモード ☞12

天ぷら、フライなどの揚げもの調理をするときに油の温度を設定することができます。

[揚げもの] キーで設定温度を"約160℃"・"約180℃"・"約200℃"の3ポイントを選択できます。

■タイマーモード ☞12

煮込み料理や温めなど少しの時間、加熱をしたいときに使用してください。

[タイマー] キーで "3分"・"10分"・"30分"を選択できます。

■炊飯モード ☞14

ちょっとした炊飯やおかゆを炊飯器のように炊くことができます。

[炊飯] キーで "ごはん"・"おかゆ"を選択できます。

■湯わかしモード ☞16

お湯がわくと自動的に弱火になり、5分後自動消火します。

[湯わかし] キーで設定できます。

選べるこんろ

■チャオバーナーで さらに強火！

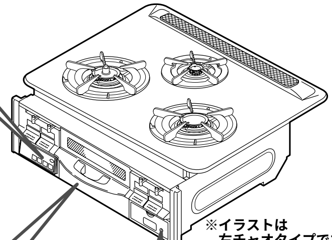
●独自の新開発バーナーで高効率・高火力!!
中華料理や炒めものなどを『より早く、シャキッ、カラッ』とおいしく仕上げます。

■標準バーナーで さらにトロ火！

●標準バーナーの絞り性能が向上!!
本格的な煮込み料理もトロ火でじっくりおいしく仕上げます。

■小バーナーで とことんトロ火！

●さらにトロ火で、保温や煮込み料理に最適です。



※イラストは右チャオタイプです。

使いやすくなったグリル

●グリル受け皿に水を入れる必要がないため取り扱いが楽にできます。 ☞18

●グリル受け皿・焼網はフッ素仕上げとなっていますのでお手入れが簡単です。 ☞26

■乾電池が消耗すると、お知らせします。

●乾電池の交換時期をお知らせします。 ☞24

安全性の追求

■焦げつき自動消火機能 ☞22

（標準バーナー）
煮物調理をしているとき、鍋が焦げつきはじめると自動的に消火する機能です。

■消し忘れ防止 ☞22

（標準バーナー）
点火後約2時間で自動的に消火します。高温調理の場合で消し忘れと判断したときは約30分で自動的に消火します。

（グリルバーナー）
点火後約25分で自動的に消火します。

■グリル異常過熱防止センサー ☞23

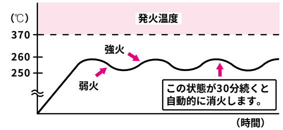
グリル庫内が異常な高温になったとき自動消火します。

■グリル燃焼ランプ ☞18

グリルバーナーが着火するとランプでお知らせします。

■天ぷら油過熱防止機能 ☞22

（標準バーナー）
高温調理(天ぷら・焼きものなど)をするとき、油の発火温度とされる370℃に過熱される前(約250℃～260℃)に「強火」「弱火」をくり返し、消火しないようにまた、発火しないように自動的に温度調節します。
この状態が30分続くと自動的に消火します。

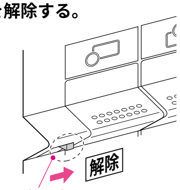


※ ☞ 内の数字は参照ページを示しています。

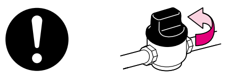
2 使いかた 点火・消火のしかた（こんろ）

点火前に

● ロックの位置にあるときはロックを解除する。

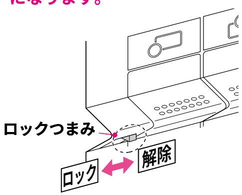


● 点火/消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。



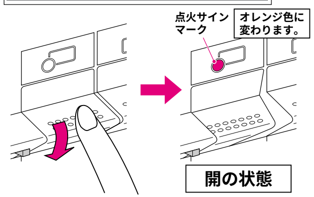
■ロックって？

● 小さなお子様のいたずら防止や使用しないときのために、点火／消火ボタンを作動させない機構です。
● 止の状態 でロックつまみをロック位置にしてください。
● 開の状態 でロック操作を無理にしないでください。故障の原因になります。



1 点火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



● パチパチとスパークして点火します。点火した後、数秒間押し続け着火を確認してから手を離してください。
※長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。
● 点火中、点火後は点火サインマークがオレンジ色に変わります。
※点火サインマークは点火／消火ボタンの操作をするだけで色が変わります。点着火の有無とは関係ありませんので注意してください。
● 火力調節つまみが弱火（・）側にある場合、つまみは強火（●）側に動きます。チャオバーナーのみ火力を少し弱くして点火するようになっているためつまみが強火（●）側にある場合も弱火（・）側の方向へ動きます。
● ごとくのつめの先端が炎により過熱され、ホーローがはがれたり凹凸状になりますが、異常ではありません。

⚠注意

● 使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない。
別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
● 点火時バーナーに着火したことを確認する。
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

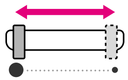
⚠注意

● アルミはく製しる受け皿は絶対に使用しない。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

2 火力調節

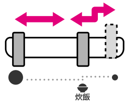
火力調節つまみを左右に動かして調節する。

［チャオバーナー・小バーナー］



● 火力調節つまみを（●）方向へ動かすと火力は強く、（・）方向へ動かすと火力は弱くなります。
● 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
● 強火から弱火にするときは火力調節つまみをゆっくりと動かしてください。

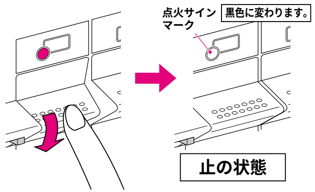
［標準バーナー］



● 火力調節つまみを（・）方向へ動かすと炊飯（炊飯）の位置で軽く止まります。さらに火力を弱くする場合は少し上にあげてから（・）方向へ動かしてください。

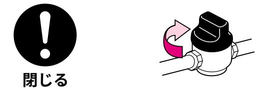
3 消火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



⚠注意

● 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



※弱火で使用しているとき、機器下のキャビネットとびらを開閉したり、窓からの風や冷暖房装置の風の影響で消火する場合があります。

お願い

● 弱火でご使用のあとは、特に消し忘れに注意してください。
● 火力調節つまみはゆっくり操作してください。はやく操作すると消火したり赤火になる場合があります。

⚠注意

● 強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。
やけどのおそれや取っ手部の損傷の原因になります。
● 標準バーナーは調理中に温度センサーが作動し“弱火”⇔“強火”になり、炎の大きさが変化する場合があります。
やけどのおそれがあるためバーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。

※揚げものをする場合（標準バーナー）
温調機能を使わずに通常こんろとして使用しているとき、多い油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。再点火するか12ページ「揚げもの」モードを使用してください。

調理するときのコツ（標準バーナー）

○炒めもの（野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグ等）をする場合
● 1分程度予熱をしてください。
予熱時間が長すぎると安全機能がはたらいて弱火になったり、消火する場合があります。



○きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合
● 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能がはたらいて（焦げつきと判断）消火することがあります。このようなときは再点火してください。

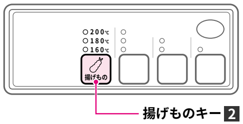
○カレー、ジャムなどの加熱をする場合
● トロミのある料理は沸騰するまで鍋を動かさないでください。
● 水分の少ないものは水を加えてください。
● 火力は中火位にしてください。
● 沸騰後は中身の温度にムラができないように、ときどき混ぜてください。



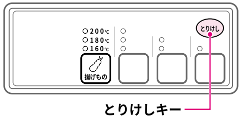
温調機能の使いかた（標準こんろ）

揚げものモード（天ぷら油などの温度を保ちます）

● 操作部



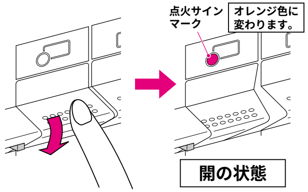
● 設定を解除するとき



（とりけし）キーを押すと揚げものモードが取り消されます。
※とりけしキーを押しても消火はしないため注意してください。

設定を解除すると通常のこんろ（10〜11ページ参照）に戻ります。

1 点火
点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

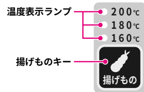


● パチパチとスパークして点火します。点火した後、数秒間押し続け、着火を確認してから手を離してください。詳しくは10ページを参照してください。

⚠注意

● 使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない。
別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
● 点火時バーナーに着火したことを確認する。
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

2 揚げものモード
揚げものキーを押し、温度設定する。



1度押す毎に「180」⇨「200」⇨「160」
と温度表示ランプ（点灯）とともに切り替わります。

● 設定した温度になるとブザー音（ピピピッ）でお知らせします。
● 自動的に"強火"⇔"弱火"を繰り返し設定した温度に油の温度を保ちます。
● 途中で設定温度を変更する場合は揚げものキーを押してお好みの温度（160、180、200）に合わせてください。
● 温度調節時"弱火"⇨"強火"に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますが異常ではありません。

揚げものモード中に他のモードのキーを押すとそのモードに切り替わるため注意してください。

■コツとご注意

○適切な鍋と油量
● 鍋は18〜24㎝位が適当です。
● 油量は1 ℓ 位が適当です。
※鍋の大きさ、厚み、油量の違いにより油の温度は設定温度より低めや高めになったり、また温度変化が大きくなったりすることがあります。

特に厚みのあるアルミ鍋、鉄製鍋やフッ素加工フライパン等は、設定温度より油の温度が低い場合があります。その場合は温度設定を高めにして調理してください。

○火力は全開で
● 機能を正しくはたらかせるため火力は全開で使用してください。
● ピピピッとなったら早めに調理物を入れてください。
● 設定温度になっても調理物を入れないと油の温度が上がっていくことがあります。

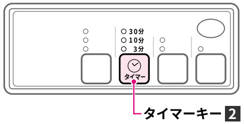
○温度設定
● 着火したらすぐに温度設定をしてください。また、低温設定のものから先に調理してください。
● 油の温度が高い状態で温度設定をしたり途中で油をたされると設定温度に対して油の温度がずれることがあります。

○温度設定のめやす

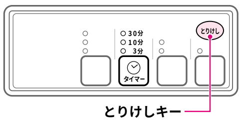
160	とりのからあげ、薄手野菜の天ぷら（しそ・のりなど）、ドーナツ、フリッター
180	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200	クルトン、かきもち揚げ

タイマーモード（セットした時間で自動消火します）

● 操作部



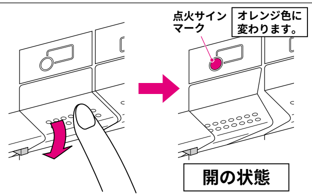
● 設定を解除するとき



（とりけし）キーを押すとタイマーモードが取り消されます。
※とりけしキーを押しても消火はしないため注意してください。

設定を解除すると通常のこんろ（10〜11ページ参照）に戻ります。

1 点火
点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

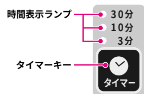


● パチパチとスパークして点火します。点火した後、数秒間押し続け、着火を確認してから手を離してください。詳しくは10ページを参照してください。

⚠注意

● 使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない。
別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
● 点火時バーナーに着火したことを確認する。
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

2 タイマーモード
タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。



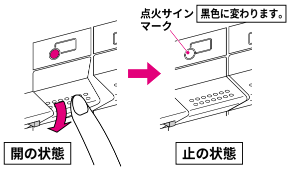
1度押す毎に「3分」⇨「10分」⇨「30分」
と時間表示ランプ（点灯）とともに切り替わります。

■設定したタイマー完了2分前
⇨時間表示ランプが点滅します。
■設定したタイマー完了1分前
⇨ブザー音（ピピピッ）でお知らせします。

自動消火

● タイマー設定時間になると自動的に消火し、ブザー音（ピー）でお知らせします。

● 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。



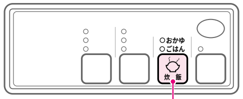
開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

● タイマー設定後、再度タイマーキーを押すと押した時点より改めてタイマーが作動します。
● タイマーモード中に他のモードのキーを押すとそのモードに切り替わるため注意してください。

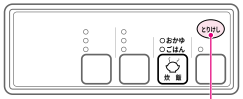
温調機能の使いかた（標準こんろ）

炊飯モード

●操作部



●設定を解除するとき



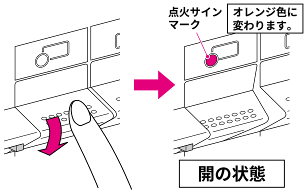
(とりけし) キーを押すと炊飯モードが取り消されます。
※とりけしキーを押しても消火はしないため注意してください。

設定を解除すると通常のこんろ(10〜11ページ参照)に戻ります。

1 点火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

※点火前に下記 下準備 を必ず行ってください。



●パチパチとスパークして点火します。点火した後、数秒間押し続け、着火を確認してから手を離してください。詳しくは10ページを参照してください。

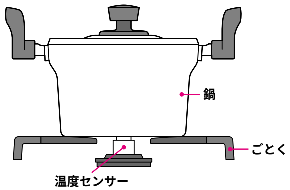
⚠注意

●使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない。
別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
●点火時バーナーに着火したことを確認する。
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

下準備

鍋のセット

●水に浸した米の入った鍋にふたをして、正しく(23ページ参照)セットしてください。
●炊飯量と炊きあがり時間は16ページを参照してください。



温度センサーの上面に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

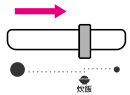
●鍋は市販の文化鍋でも炊くことができますが、鍋の材質・形状によっては焦げついたり、ふきこぼれたり、うまく炊けなかったりする場合があります。
※別売の炊飯専用釜(品番：(4) 011-0059型 現金標準価格3,500円)がございます。お求めは、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスに連絡してください。
(価格は変更される場合があります。)

お願い

●鍋は金属製で厚手の深鍋(18㎝以上)を使用してください。
ガラス鍋や土鍋ではうまく炊けないため使用しないでください。

2 火力調節

火力調節つまみを"炊飯"の位置に合わす。



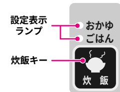
火力調節つまみをゆっくり"•"方向へ動かし、"炊飯"の位置に合わす。

●"炊飯"の位置で軽く止まります。
●火力調節つまみを"•"→"●"方向へ動かしても、"炊飯"の位置では止まりません。

●火力調節つまみを"炊飯"位置にしないとうまく炊けない場合があります。

3 炊飯モード

炊飯キーを押し"ごはん"か"おかゆ"を選定する。



1度押す毎に「ごはん」⇨「おかゆ」
と設定表示ランプ(点灯)とともに切り替わります。

●着火および火力調節後すぐに押してください。
●設定した後に再度炊飯キーを押さないでください。うまく炊けない場合があります。

炊飯モード中に他のモードのキーを押すとそのモードに切り替わるため注意してください。

炊飯終了前のお知らせ



ごはんの場合はむらし終了2分前、おかゆの場合は終了2分前から終了までランプが点滅してお知らせします。

お願い

●炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたをあけたりしないでください。
うまく炊けない場合があります。

炊飯終了

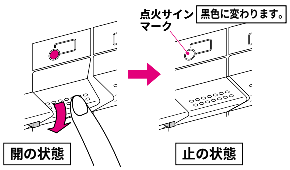
ごはん

●炊きあがると自動的に消火し､ブザー音(ピピピッ)でお知らせします。(表示ランプは消えません)その後、むらし(約10分)が終わると炊飯終了となりブザー音(ピー)でお知らせし、表示ランプが消灯します。
●"ごはん"表示ランプ消灯後、点火／消火ボタンを押し、止の状態 に戻してください。
※表示ランプ消灯前に点火／消火ボタンを押すと、終了ブザーが鳴らなくなります。

おかゆ

●炊きあがると自動的に消火し、ブザー音(ピー)でお知らせします。

●炊飯終了後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。



開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

温調機能の使いかた（標準こんろ）

炊飯モード（コツとご注意）

■炊飯量と炊きあがりまでの時間

	炊飯量	炊きあがりまでの時間
ごはん	1～3合	約20分＋むらし約10分
おかゆ	0.5～1合	約45分

洗米すぐの米でも炊けますが炊飯前にあらかじめ米を30分（冬場は60分）程度水に浸しておくと、より一層おいしく炊きあがります。

※炊きあがりまでの時間は米・水の分量や室温および米・鍋の種類などにより異なります。

■米と水の量のめやす

［ごはん］

米の量	水の量
1.0合（150g）（180㎖）	約300㎖
1.5合（225g）（270㎖）	約400㎖
2.0合（300g）（360㎖）	約500㎖
2.5合（375g）（450㎖）	約600㎖
3.0合（450g）（540㎖）	約700㎖

［おかゆ］

米の量	水の量
0.5合（75g）（90㎖）	約700㎖
1.0合（150g）（180㎖）	約1000㎖

※水の量は好みに合わせ加減してください。

- 炊き込みごはんの場合はごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしの量を含む）とし、具は上にのせて炊いてください。
- おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

■おかゆについて

- おかゆは好みに応じて消火後、塩を少々加え数回かき混ぜてください。
- おかゆモードは米から“おかゆ”をつくる機能です。ごはんから“おかゆ”をつくる場合は下記を参考にしてください。

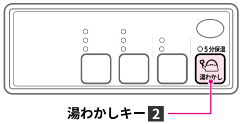
～ごはんからのおかゆの炊きかた～

☆2人分（茶わん約2杯分：300g）の例
1.冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）
2.鍋に水（4カップ強）とごはんを入れ“強火”で炊く。
3.煮たったらアクをとり、“弱火”で10～15分炊く。
4.消火し好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

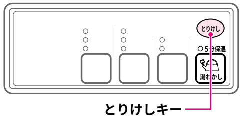
- “ごはん”“おかゆ”とも炊きあがりは米の種類、水の量、水に浸す時間などにより異なります。好みに応じて工夫してください。

湯わかしモード

● 操作部



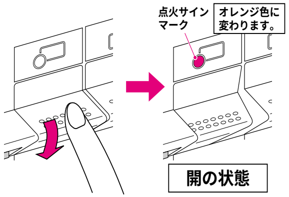
● 設定を解除するとき



(とりけし) キーを押すと湯わかしモードが取り消されます。
※とりけしキーを押しても消火はしないため注意してください。

設定を解除すると通常のこんろ（10～11ページ参照）に戻ります。

1 点火
点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



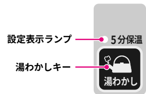
- パチパチとスパークして点火します。点火した後、数秒間押し続け、着火を確認してから手を離してください。詳しくは10ページを参照してください。

⚠注意

- 使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない。
  別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 点火時バーナーに着火したことを確認する。
  火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

- 湯わかし5分保温機能は、やかんや鍋の材質、水量などにより弱火になるタイミングや温度が異なる場合がありますが異常ではありません。
  次の点に注意して使用してください。
  - ・材質がホーローやステンレスの場合、お湯がわいてから5分保温機能がはたらくまで時間を要する場合があります。
  - ・やかんや鍋は、ふたをしない状態では十分に沸騰する前に5分保温機能がはたらく場合があります。
  - ・お湯からのあたためなおしでは、お湯がわいてから5分保温機能がはたらくまで時間を要する場合があります。

2 湯わかしモード
湯わかしキーを押し、湯わかし設定する。



- 着火後すぐに押してください。

湯わかしモード中に他のモードのキーを押すとそのモードに切り替わるため注意してください。

- 火力調節はやかんや鍋に応じた“強火”にしてください。
  弱い火力や加熱途中に火力調節をすると自動消火時の早切れや遅切れになる場合があります。
- やかんや鍋の材質、水量などにより弱火になるタイミングや温度が異なります。
- 水量は500㎖～2ℓが適切です。水量が適切でないと自動消火時の早切れや遅切れになる場合があります。
- やかんや鍋は必ずふたをして湯わかししてください。
- 底の平らなやかんや鍋を使用してください。

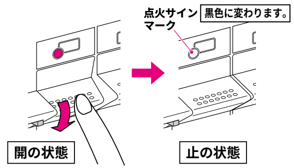
5分保温について

- お湯がわくと自動的に弱火になり、ブザー音（ピピピッ）でお知らせます。5分間経過後ブザー音（ピー）でお知らせし、自動消火して表示ランプが消灯します。
  （終了2分前から表示ランプが点滅します。）



- 湯わかしモードを使わずお湯をわかしている途中で“5分保温”にすると弱火になるタイミングが遅くなる場合があります。

- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。



開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

2 使いかた

点火・消火のしかた（グリル）

お願い

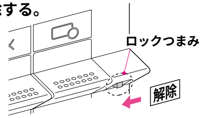
初めてグリルを使うときは、グリル焼網をとり出し15分程度の空焼きをしてください。

※グリル庫内の油を焼ききるために、煙やにおいが出ても異常ではありません。

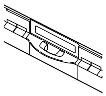
（空焼きしているときグリル異常過熱防止センサーが作動して消火しますが、少し待ってから再度点火してください。）

点火前に

- ロックの位置にあるときはロックを解除する。



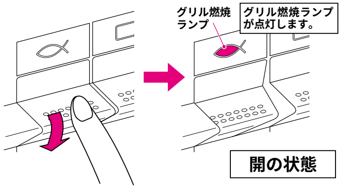
- グリル庫内に可燃物がないことを確認してください。
- グリルを使うときはグリル受け皿に水を入れないでください。
- グリルとびらがきっちりと閉まっているか確認してください。



水を入れて使用しますと、グリル異常過熱防止センサーが正常にはたらかない場合があります。

1 点火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。点火した後、数秒間押し続けて着火を確認してから手を離してください。着火すると燃焼ランプが点灯します。
- 火力調節つまみが弱火（•）側にある場合は、強火（●）側に移動します。

※長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて、点火しにくい場合があります。

- グリル異常過熱防止センサーがはたらいたときは点火操作はできますが、手を離すと火が消える場合があります。再点火する場合は、しばらく(約2分程度)まってから点火してください。

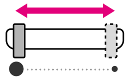
⚠注意

- 使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない。

別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。

2 火力調節

火力調節つまみを左右に動かして調節する。



- 火力調節つまみを（●）方向へ動かすと火力は強く、（•）方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 強火から弱火にするときは、火力調節つまみをゆっくり動かしてください。
- グリルとこんろを同時に使用すると、炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。

コツ

予　熱　（点火後約3分）

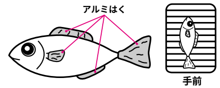
- 温度があがってから魚や肉を入れてください。
- こげやすいもの（つけ焼き、照り焼き、味噌漬けなど）や火の通りの悪い魚などは、予熱しないでそのまま焼いてください。

焼網の高さ　（通常は高くして使用してください。）

- グリル焼網は裏返すことで高さを変えることができますので、こげつきやすいものや厚みのあるものは低くして使用してください。

焼きかたのコツ

- 尾が手前にくるように焼いてください。
- こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふりかけるかアルミはくでおおって焼いてください。



※焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網の中央にのせて焼いてください。
（焼網の外周部は少し火力が弱くなります。）

ブザー報知について

- 予熱が終了した温度（約3分）になるとブザー音（ピピピッ）でお知らせしますので、魚などを入れてください。
  庫内温度が高い場合は、点火後すぐにお知らせします。
- グリル燃焼中は、使用中であることを“ブザー音（ピピピッ）でお知らせします。（庫内温度が低い場合は、ブザーは鳴りません。）
- さらに庫内温度が高い時には、ブザー音（ピーピーピー）でお知らせしますので特に注意してください。
- 点火から約25分後（消し忘れタイマー作動）およびグリル異常過熱防止センサー作動時などにはブザー音（ピー）でお知らせし消火します。

グリル使用上の注意

⚠警告

- グリル排気口をふさがない。

火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

⚠注意

- グリル使用中はグリルとびらを開けたままにしない。（グリルとびらを完全に奥まで押し込む。）

異常過熱によるやけどや機器の変形・変色の原因およびワークトップをこがすおそれがあります。また、グリル異常過熱防止センサーが正常にはたらかず発火するおそれがあります。

⚠注意

- グリルとびらガラスに水をかけない。
- グリル使用中、使用直後はグリルとびら付近をさわらない。
- グリル使用中、使用直後の魚の裏返しや出し入れのときは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網が熱くなっていますので、機器から取りはずさずに行う。
- グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網が熱くなっていますので、グリル部のお手入れや点検はせずに、しばらく待ってから行う。
- グリル使用中、鍋の取っ手などをグリル排気口へ向けない。

やけどやけがの原因になります。

⚠注意

- グリル使用中はそばから離れず、魚などの焼きすぎに注意する。

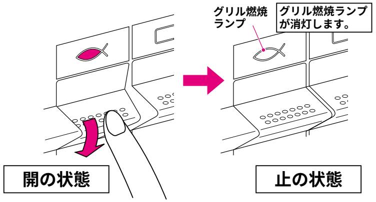
調理物の種類によっては発火することがあります。

- グリルを使用するときは、グリル受け皿に水を入れない。
- グリルを使用するときは、グリル受け皿をアルミはくでおおったり、アルミはくを敷いたり、市販のグリル石を入れたりしない。
- 安全のため使用する前に、グリル受け皿に可燃物や魚などの脂や汁がないかを確認する。
- 続けて使用するときは、その都度必ずグリル受け皿にたまった魚などの脂や汁を取りのぞく。
- めざしやうるめなどの小さな干魚やさんまの開きなどのような干魚の尾やひれなどは燃えやすいので注意する。
- 脂分の多い調理物（ぶりやさけの腹身、生さんま、ベーコンなど）を焼く場合は、焼き時間に注意する。
- 魚などを裏返したりするときなど、グリル受け皿を1分以上引き出したままにする場合は、いったん火を消す。（グリル異常過熱防止センサーが正常にはたらかない場合があります。）

魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

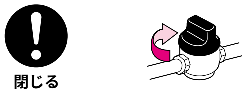
点火・消火のしかた（グリル）

3 消火
点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



⚠注意

● 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

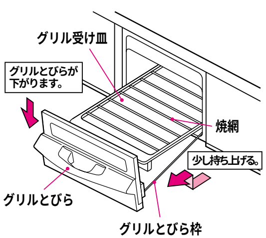


● 消火させた後、すぐ再点火するとグリル燃焼ランプが点灯していても火がついていないことがあります。そのときはブザー音（ピー）でお知らせします。
● 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

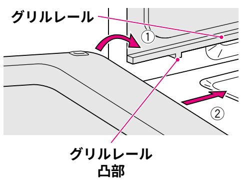
グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

▣取り出しかた
● グリルとびらをゆっくりと手前に止まるまで水平に引き出すとグリルレール凸部の所で止まります。
手前を少し持ち上げて、再度引き出してください。
※グリル受け皿の魚などの脂や汁などをこぼさないよう注意してください。
※使用直後は熱くなっていますので、取り扱いに注意してください。

・グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので手を離すとき注意してください。
・グリル受け皿は、グリルとびら枠に乗っています。



▣取り付けかた
● グリル受け皿の先端をグリルレール①に乗せ、グリルとびらを少し持ち上げながら奥へスライド②させてください。



中華鍋・鍋の選びかたについて

《標準バーナー（温度センサー付）に適した中華鍋・鍋の選びかたについて》

中華鍋について

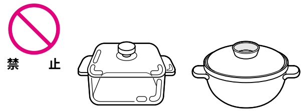
● 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
● 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとく（品番：4015-0100-0348　現金標準価格1,000円）を使用すると鍋が安定して使いやすくなります。（価格は変更される場合があります。）
※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用しても、温度センサーに密着しないものがありますので注意してください。

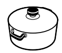
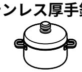
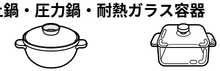
鍋の選びかた

● 鍋底が温度センサーに密着しない鍋は使用しないでください。
※鍋底が凹状になっているものを使用すると、温度センサーが正しくはたらかないことがあります。

⚠警告

● 油料理をするときは耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない。
● 油の量が200mℓ以下で使用しない。
天ぷら油過熱防止機能がはたらかず発火する場合があります。



料理区分／鍋などの種類	煮もの など	炒めもの 油料理 など	温調機能 揚げもの ☞12	温調機能 炊飯 ☞14	温調機能 湯わかし ☞16
アルミ製の鍋・文化鍋 	○	○ 油料理の場合（油の量：200mℓ以上）	○（油の量：200mℓ以上）	○（深めのもの）	○（水の量：500mℓ～2ℓ）
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋 	○	○ 油料理の場合（油の量：200mℓ以上）	○（油の量：200mℓ以上）	○（深めのもの）	○（水の量：500mℓ～2ℓ）
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋 	○	×	×	○（深めのもの）	○（水の量：500mℓ～2ℓ）
無水鍋（ステンレス厚手鍋） 	○	○ 油料理の場合（油の量：200mℓ以上）	○（油の量：200mℓ以上）	○（深めのもの）	○（水の量：500mℓ～2ℓ）
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン 	○	○ 油料理の場合（油の量：200mℓ以上）	○（油の量：200mℓ以上）	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器 	○	×	×	×	×
やかん 	―	―	―	―	○（水の量：500mℓ～2ℓ）

○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）

2 使いかた 安全機能・温度センサーについて

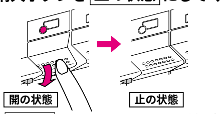
安全機能のはたらき

●揚げものなどの油料理は温度センサー付バーナーで行ってください。

バーナー	安全機能のはたらき
全バーナー	立消え安全装置 ●風などで火が消えたら自動的にガスを止め、消火します。 （標準バーナー・グリルバーナーは、ブザー音（ピー）でお知らせします。）
標準バーナー（温度センサー付）	焦げつき自動消火（ブザー音（ピー）でお知らせします。） ●焦げつきまたは空だきの場合自動的にガスを止め、消火します。
	天ぷら油過熱防止（ブザー音（ピー）でお知らせします。） ●約250℃で強火、弱火となりますがそれ以上に温度が高くなると自動的にガスを止め、消火します。
	こんろ消し忘れタイマー（ブザー音（ピー）でお知らせします。） ●点火後約2時間経過すると自動的にガスを止め、消火します。 ●高温（約250℃）のまま放置すると30分で自動的にガスを止め、消火します。
グリル	グリル消し忘れタイマー（ブザー音（ピー）でお知らせします。） ●点火後約25分経過すると自動的にガスを止め、消火します。 ●調理物（魚など）の種類によっては、グリル消し忘れタイマーが作動する前に発火することがありますので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
	グリル異常過熱防止センサー（作動時ブザー音（ピー）でお知らせします。） ●空焼きなどによりグリル庫内の温度が異常に上がると自動的にガスを止め、消火します。

安全機能がはたらいたとき

●点火／消火ボタンを 止の状態 にしてください。



開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

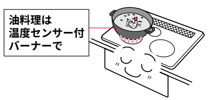
⚠注意

●天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する。
●グリル異常過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する。
やけどやけがの原因になります。

揚げもの調理時の注意

⚠警告

●揚げもの調理するときは200㎖（コップ1杯）以上の油で使用する。
※油が少なすぎると、機能が正しくはたらかず発火する場合があります。
●揚げもの調理をされるときは温度センサー（天ぷら油過熱防止機能）のついている標準バーナーを使用する。
火災のおそれがあります。



●標準バーナーは点火／消火ボタンの近くに「揚げもの用」と表示してあります。またトッププレートに「揚げもの用」ラベルで表示しています。
●鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。



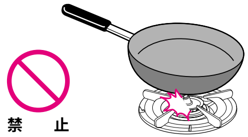
（ラベル）

揚げもの用

⚠注意

温度センサーの注意

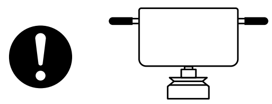
●強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。
●センサー部はいつも清潔にする。センサー部に汁やゴミが付着したときには水に布を浸し、固くしぼってからふきとるようにする。また、やかんや鍋などの底もきれいにする。
●センサー部を押し、スムーズに上下に動くか確認する。
温度センサーが正常に作動しない場合があります。



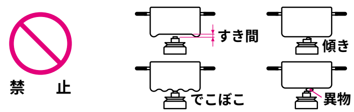
⚠警告

正しい鍋ののせかた

●鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせる。



●このような状態では使用しない。（調理油の量に関係なく発火する場合や途中消火する場合があります。）



●鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）必要です。とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

焦げつき自動消火機能について

●焦げつき自動消火時の焦げの程度は鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。
●弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいて自動消火することがあります。
再度点火すると正常に作動します。

こんな調理はチャオバーナーでしてください。

●標準バーナーは温度センサーが約250℃になると弱火になるようになっています。
下記のような調理はチャオバーナーを使用してください。
・いりもの料理（ごま・大豆など）のように高温を必要とする調理
・たこ焼きプレートのように底面がでこぼこした調理器を使う場合

グリル異常過熱防止センサーについて

グリル庫内の温度が使用中異常に高くなったときや、連続で使用する場合などで温度が高い場合、安全のため自動消火したり、点火後すぐに消火したりします。
●次のようなときにグリル異常過熱防止センサーがはたらいて自動的に消火します。
・予熱を長時間した場合
・空だきや空だきに近い状態が長時間続いた場合
・使用中、時間を忘れて焼きすぎた場合
・魚などが燃えた場合
●グリル異常過熱防止センサーがはたらいた場合
・グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない機能になっていますので、しばらく（約2分程度）まってから点火操作をしてください。
・グリル異常過熱防止センサーがはたらいているときは点火操作はできますが、手を離すとブザー音（ピー）とともに火が消えますので注意してください。

点検・お手入れ

■機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
■けがをしないよう手袋などをして行ってください。

点　検

各部品の取り付けは？

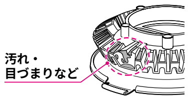
●バーナーキャップ・しる受け・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか。

正しく取り付けてください。

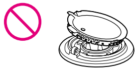
☞ 25 ～ 29

バーナーキャップは？

●炎口が目づまりしていませんか。



●傾いたり浮いたりしていませんか。

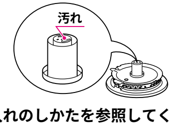


お手入れのしかたを参照してください。

☞ 25

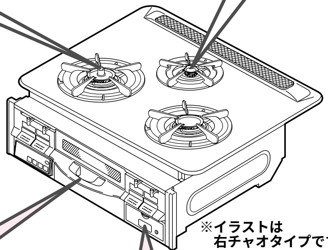
温度センサーは？

●センサー頭部が汚れたり、キズはありませんか。



お手入れのしかたを参照してください。

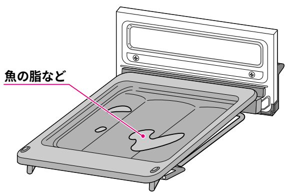
☞ 25



※イラストは
右チャオタイプです。

グリル受け皿は？

●魚の脂などたまっていませんか。



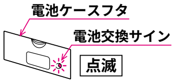
お手入れのしかたを参照してください。

☞ 26

乾電池は？

《乾電池の交換目安はおよそ1年です。》

●標準バーナー・グリルバーナー使用時、乾電池が消耗してくると、予告としてブザー音(ピー)がなり、電池交換サインが点滅します。
使用することはできますが、早めに新しい同等の乾電池(2個)と交換してください。



●さらに電池が消耗してくると点火はしますが手を離すと消火して、使用できなくなります。
●チャオバーナー・小バーナー使用時はブザー音、サインの点滅はしません。

乾電池の取り付けかたを参照してください。

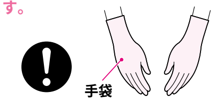
☞ 7

お 手 入 れ

※使用ごとにお手入れしてください。汚れたままにしておきますと汚れが落ちにくくなります。

⚠注意

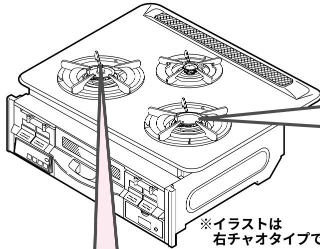
●お手入れは手袋をはめて行う。
はめないと機器の角などでけがをするおそれがあります。



お願い

●シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・金属たわしなどは塗装の変質、はがれの原因となりますので使用しないでください。

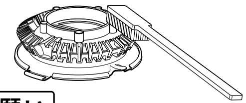




※イラストは
右チャオタイプです。

バーナーキャップ

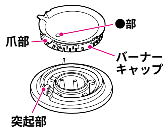
●表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目詰まりしていたら裏面から歯ブラシを使って洗う。
●煮こぼれしたときは必ずお手入れしてください。



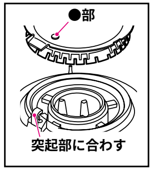
お願い

●強くこすったり、当てたりしない。
傷、ゆがみ、黒塗装変色・はく離の原因となります。

●バーナーキャップの取り付けかた
図のようにバーナーキャップの●印のある爪部が突起部の真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



(例)チャオバーナー



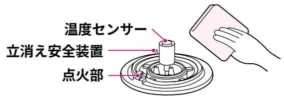
[拡大図]

お願い

●バーナーキャップを正しく取り付ける。
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

温度センサー・点火部・立消え安全装置

●煮こぼれなどの汚れを布でふき取る。
(洗剤などは使用しない。)



(例)標準バーナー

お願い

●汚れをふき取る際、強い力を加え、傾けないようにしてください。
故障の原因となります。

機器表面・操作部

●乾いた布でよくふく。

汚れが落ちにくいときは中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

点検・お手入れ

■機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
■けがをしないよう手袋などをして行ってください。

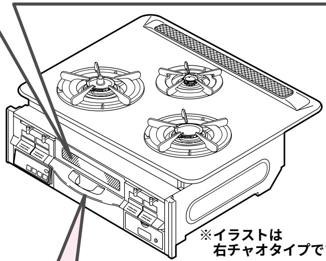
お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

グリル部（グリル受け皿、グリル焼網、グリルとびら、グリルとびら枠）

▣グリル受け皿（使用の都度手入れする。）
- フッ素仕上げになっていますので、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。
- お手入れ後はグリル受け皿に水などが残らないように、乾いた布でふき取ってください。
汚れたまま放置したり、使用したりするとシミやフッ素のはく離の原因となり、また水などが残ったまま使用すると魚などの脂が燃えやすくなり、火災の原因ともなります。

▣グリル焼網（使用の都度手入れする。）
- フッ素系樹脂で塗装加工しております
- 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする。
（ナイロンたわしや硬いものでこすると塗装がはがれます。）
※焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。

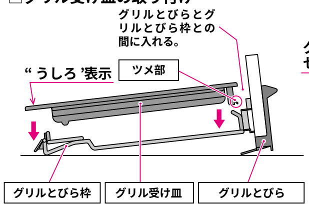
▣グリルとびら・グリルとびら枠（取りはずしてお手入れできます。）
- 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤で汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取っておいてください。



※イラストは
右チャオタイプです。

グリル部（グリル受け皿・グリルとびら・グリルとびら枠）の取り付け・取りはずし

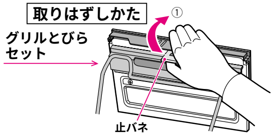
▣グリル受け皿の取り付け



- グリル受け皿の前面下部についているツメ部をグリルとびら枠の隙間に上方から入れる。
前後を間違えるとグリルケースにうまくはいりません。

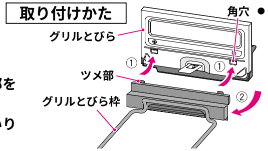
▣グリルとびら、グリルとびら枠の取りはずしと取り付け

取りはずしかた



- グリルとびらセットを裏返して持ち、止バネを矢印①の方向へ動かすとセットがはずれます。

取り付けかた



- グリルとびら枠のツメ部をグリルとびらの角穴に矢印①の方向にはめ込み、「カチッ」と音がするまでグリルとびらを矢印②の方向へ押さえる。

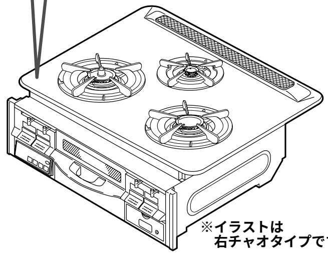
お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

トッププレート

光沢ホーロー製

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときはスポンジやナイロンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分ふき取ってください。こびりついた汚れは、クリームクレンザーを布につけてふき取ってください。ただし、光沢がなくなったりすることがありますので常用しないでください。



※イラストは
右チャオタイプです。

お願い
- トッププレートはグリル排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。

点検・お手入れ

■機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
■けがをしないよう手袋などをして行ってください。

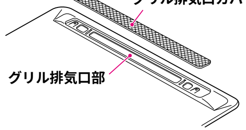
お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

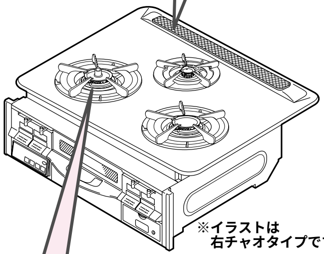
グリル排気口カバー

● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときは台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

● お手入れ後のセット方法
グリル排気口カバーはグリル排気口部に取り付けてください。





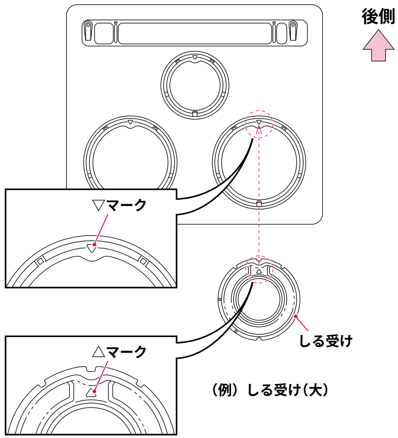
※イラストは
右チャオタイプです。

しる受け

● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときはスポンジやナイロンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

● お手入れ後のセット方法
しる受けの△マークを後側にして、トッププレートの▽マークに合わせてセットしてください。
しる受けは大・小あります。大きい方が前、小さい方が後です。



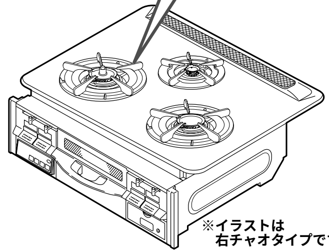
（例）しる受け（大）

お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

ごとく

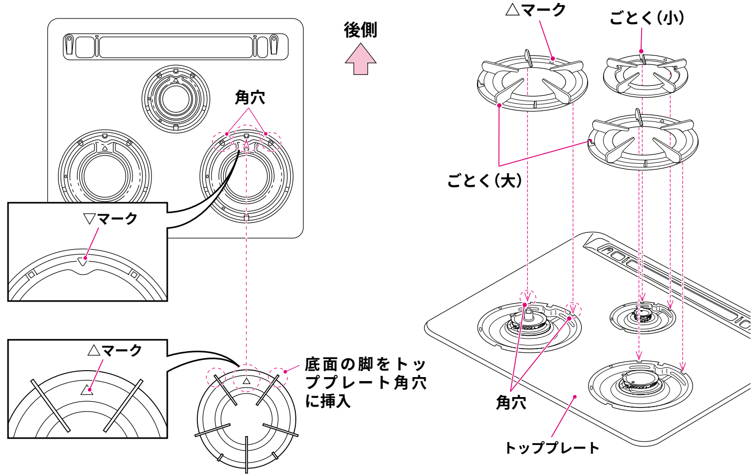
● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときはスポンジやナイロンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。



※イラストは
右チャオタイプです。

■お手入れ後のセット方法
しる受け、バーナーキャップを正しくセットした後、ごとくを取り付けてください。
ごとくの△マークを後側にして、トッププレートの▽マークに合わせ、ごとくの底面の脚をトッププレートの角穴に挿入してセットし、ごとくの傾きがないことを確認してください。
※ごとくは大・小あります。大きい方が前、小さい方が後です。



故障かな？と思ったら

●故障かな？と思ったらただちに使うのをやめてください。
●故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。
まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	●機器のガス栓が全開になっていますか？ ●乾電池が消耗していませんか？ ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？ ●点火部（立消え安全装置）が汚れたり、ぬれていませんか？ ●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？ （数秒間押しましたか？） ●グリル異常過熱防止センサーがはたらいていませんか？	10 24 24 24 31 10・18 23
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。 ⚠警告 ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？ 火災のおそれがあります。 ●煮こぼれや風などで火が消えていませんか？	 2 31
消火しやすい。 使用中火が消える。	●バーナー（立消え安全装置）に風が当たっていませんか？ ●煮こぼれがバーナー（立消え安全装置）にかかっていませんか？ ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？ ●弱火の状態で機器下のキャビネットとびらを開閉していませんか？	31 31 31 11
	<標準バーナー（温度センサー付）側> ●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？ ●温度センサーが汚れていませんか？ ●鍋を正しくのせていますか？ ●火をつけてから約2時間（高温で30分）以上たっていませんか？ ●鍋底が凸凹していませんか？	 22 23 23 22 23
	（グリルバーナー側） ●火をつけてから約25分以上たっていませんか？ （グリル異常過熱防止センサーの作動） ●予熱や空たきに近い状態で長時間使用していませんか？ ●魚など焼きすぎていませんか？ ●魚の尾やヒレなどが燃えていませんか？	 22 23 23 23
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？	24 24

●次のような現象は故障ではありません

●はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。	部品についている油が焼けるためです。18ページをご覧になり、空焼きをしてください。
●パチパチとすべての点火装置で音がする。	同時点火方式となっていますので、1ケ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
●点火後や消火後にキシミ音がでる。	加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
●こんろとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
●消火時「ポン」と音がする。	火が消えたときの音で異常ではありません。
●消火しても数秒間火が残り、すぐに消火しない。	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためで異常ではありません。
●グリル使用中に魚の脂のパチパチはねる音がする。	魚に含まれている水分が脂と接触して蒸発する音で異常ではありません。
●こんろ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。 ●大火になるとき一瞬炎が大きくなる。	火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。バーナー内のガスが一度に出されるためで異常ではありません。
●ごとくの先端が変色や凹凸状になる。	こんろ部を使用すると、ごとくのつめの先端が過熱されホーローがはがれたり、凹凸状になりますが異常ではありません。

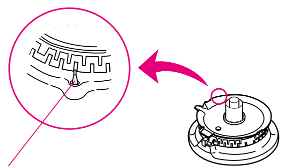
●以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。 不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

立消え安全装置について

●風や煮こぼれで消火した場合は立消え安全装置が自動的にガスを止めます。
（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）
●再び点火されるときは窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。
●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。
また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
（点火不良の原因になります。）

（例）標準バーナー

後から見た図



アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 30～31ページの「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。
  なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品　名　ガスビルトインコンロ
2. 大阪ガス商品コード
   電池ケースフタの裏に貼付してあります。
   例 (N)110-5180(U)
   大阪ガス株式会社
   21-052-02-00370
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証・補修について

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に相談してください。
  修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
  この製品の修理用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後6年間です。
  但し、保有期間経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

仕様

仕　様

品名	ガスビルトインコンロ	
商品コード	110-5180型	110-5181型
型式名	C3G86RDLOG	C3G86RDROG
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	・立消え安全装置（全バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき自動消火機能 ・こんろ消し忘れタイマー（約2時間・約30分）（標準バーナー） ・グリル消し忘れタイマー（約25分） ・グリル異常過熱防止センサー（グリルバーナー）	
付属品	●取扱説明書　●保証書　●乾電池（単1形1.5V2個）●工事説明書 ●お問い合わせ先一覧表	
外形寸法	高さ250.5mm×幅598mm×奥行494mm	
質量（本体）	18kg	

使用ガス / 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW 個別ガス消費量 チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	全点火時ガス消費量	ガス接続
都市ガス用	13A	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	1.50 {1,290kcal/h}	9.12 {7,840kcal/h}	Rc1/2 (メネジ)
LPガス用		4.20 {0.301kg/h}	2.68 {0.192kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	1.55 {0.111kg/h}	8.85 {0.634kg/h}	R1/2 (オネジ)

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

交換部品（お客さまにて取り替え可能な部品）

- 下記の部品（有償）は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。
  交換の際は、製品の型式をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品 ＼ 商品コード		110-5180型・110-5181型 現金標準価格（税別）	部品コード
ごとく	チャオ・標準バーナー用	￥2,500	1110-5041-0003
	小バーナー用	￥　800	1110-5041-0002
バーナーキャップ	チャオバーナー用	￥1,500	1010-0988-2101
	標準バーナー用	￥1,500	1010-0527-3141
	小バーナー用	￥　900	1010-0527-2161
しる受け	チャオ・標準バーナー用	￥1,000	1110-5041-0005
	小バーナー用	￥　500	1110-5041-0004
グリル受け皿（フッ素）		￥2,500	1110-5181-0083
グリル焼網（フッ素）		￥1,500	1110-5181-0084
グリル排気口カバー（黒）		￥1,500	1110-5041-0001

（価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。）　2002年12月現在
乾電池は電気店などでお買い求めください。
また、これらの部品の保有期限は32ページに記載の内容に準じますので、あらかじめご了承ください。